CR Commission de restauration
École Notre-Dame

Vendredi 24 novembre 2023– Commission n°2023-2024-01

Présents :

Prénom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Théo ROGER	Représentant élèves CM2	M. BARRAT R.	Chef d'établissement
Maxime PINGUET	Représentante élèves CM2	Mme ROCHETTE M.	Gérante SCOLAREST
Elise MOUTARDE	Représentant élèves CM2	Mme. DIDIER O.	Resp. de secteur Scolarest
Pauline CIRET	Représentante élèves CM2	Mme IANNELI N.	Représentante APEL ISC Primaire
Clara CALDERINI	Représentant élèves CM1	Mme DJEMA D.	Représentante APEL ISC Primaire
Elias DUMAITRE	Représentante élèves CM1	M. DA SILVA Ch.	Représentante APEL ISC Primaire
Raphael SAUTON	Représentant élèves CE2-CM1	Mme MESLIN V	Assistance services généraux ISC
Victoria BONTEMPS DE SOUSA	Représentante élèves CE2-CM1	M. COFFINET S.	Directeur des services ISC

Absents :

Prénom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Mme MARTIN JAMELIN A.	Représentante APEL ISC Primaire		

Préambule :

Pour cette première commission de restauration de l'école de l'année 2023-2024, nous avons débuté par la présentation de toutes les personnes.
Nous avons, ensuite, détaillé la teneur et le déroulement de ces commissions de restauration aux représentants des élèves et de l'APEL. Nous souhaitons la bienvenue aux élèves ainsi qu'aux membres de l'APEL école et les remercions pour leur implication.
Il a été convenu, pour cette première commission, organisée plus tôt dans l'année à la demande de l'association des parents d'élèves, que cette rencontre se déroule en deux temps ; 45 à 60 min d'échanges avec les élèves suivis d'un second temps avec l'association des parents d'élèves**.**

Afin d'informer l'ensemble des participants (et nos futurs lecteurs…), il nous semble important de présenter ce qui est demandé au niveau du cahier des charges de la restauration pour notre établissement, que ce soit pour l'école, le collège ou le lycée.

Le contrat de prestation avec la société de restauration a été revu au regard du contexte économique actuel. Ainsi l'offre alimentaire du début de l'année 2023-2024 correspond, à minima, au détail ci-dessous :

- 100 % de viandes de bœuf labellisées Viande Bovine Française,
- 100% de volaille et porc français, en BBC ou label rouge,
- Nombre de viandes reconstituées limitées à 1 par semaine (nuggets, paupiettes, …),
- 20 % de viandes fraiches,
- 70 % de poissons en pêche bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ou MSC,
- 20 % de féculents issus de l'agriculture biologique, (hors pommes de terre),
- 25% de légumes issus de l'agriculture biologique ou en conversion,
- 50 % de fruits issus de l'agriculture biologique afin de pouvoir proposer plus de variétés,
- 100 % de produits laitiers bios ou en label « produits de la ferme »,
- 100 % des ovo-produits Bleu Blanc Cœur,
- 1 dessert « maison » par semaine,

- Priorité aux producteurs locaux, notamment pour les crudités et légumes frais,
- Respect des saisonnalités,
- Respect des réglementations en vigueur et à venir (PNNS, GEMRCN).

Ceci sur la base d'un repas à 4 composantes (***Nouveauté 2023-2024)*** avec les possibilités suivantes :

- Un hors d'œuvre au choix parmi 2 (hormis en petite et moyenne section) – ***Nouveauté 2023-2024***
- Un plat protidique
- Un légume d'accompagnement
- Un fromage ou 1 produit laitier au choix parmi 2 (hormis en petite et moyenne section) - ***Nouveauté 2023-2024***
- Un dessert au choix parmi 2 - ***Nouveauté 2023-2024***
- Du pain à discrétion

Exemple de menus à 4 composantes :

- Hors d'œuvre-Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Dessert
- Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Laitage ou fromage-Dessert

Le contexte international avec notamment la guerre en UKRAINE mais aussi les répercussions de la crise sanitaire impliquent des difficultés dans les approvisionnements de certains produits voir même l'impossibilité de les commander. Ceci entraîne des changements de dernière minute dans les menus proposés lors de cette première période de l'année et nous amènera certainement à en faire évoluer d'autres au cours de l'année ; nous tâcherons néanmoins de respecter au mieux les menus proposés et, le cas échéant, de communiquer clairement pour informer chacun de la situation et des modifications.

Remarques des élèves sur la prestation :

Afin que la commission respecte le planning établi, il est demandé à chaque élève de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration en veillant à ce que les observations ne soient pas trop répétitives.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration / Commentaires
La gentillesse des personnes présentes au service et en salle	Les élèves font remonter des changements fréquents de personnes et aimeraient plus de stabilité	**La direction, bien que consciente des difficultés de recrutement, demande à nouveau à la société de restauration de trouver une solution pour stabiliser l'équipe en place.** **Ceci est important pour un fonctionnement optimal mais surtout pour les élèves qui ont besoins de repères.**
Les élèves apprécient la variété des propositions	Même si ils trouvent que les pâtes reviennent très souvent et, qu'au contraire, il n'y a pas assez souvent de frites (1 seule fois depuis le début de l'année)	**La société de restauration prend note de ces remarques et va veiller à ces points notamment concernant les portions qui se doivent impérativement de respecter à minima les recommandations pour le repas principal de la journée.**
Dans l'ensemble les plats sont jugés plutôt bons	Il y a cependant des problèmes récurrents de cuisson des aliments	
	Beaucoup de remarques concernant les portions trop petites que ce soit pour les	

	entrées, desserts ou plats protidiques	
	Les menus ne sont pas toujours respectés avec beaucoup de modifications sur cette période. Depuis la rentrée il n'y a même plus les menus affichés. Egalement quelques remarques sur l'équilibre du repas de la part d'élèves.	**Comme nous l'avions précisé en préambule, nous connaissons beaucoup de problèmes de livraison et ceci s'accentue encore actuellement. Il est demandé à la société de restauration de faire le maximum pour respecter les menus définis et de prévenir l'intendance suffisamment à l'avance pour modifier les menus.** **Il est également expressément demandé que les menus soient transmis à l'avance comme convenu afin qu'ils soient analysés et transmis aux familles.**
	Il y a d'importants problèmes de choix au niveau des entrées, laitages et desserts et parfois même des ruptures (c'est aussi arrivé pour le plat principal)	**Ceci est souvent dû à un problème de réassort car il est fréquent que des plats restent en fin de service. Une attention particulière va être portée aux quantités produites. Concernant les choix, nous en reparlerons un peu plus loin dans ce compte-rendu.**
	La distribution du rab pose problème car les élèves en demandant sont actuellement prioritaires sur ceux faisant la queue.	**Ce point va être traité rapidement par la direction de l'établissement et la société de restauration pour redéfinir le fonctionnement actuel.**
	Le fait d'avoir modifié l'organisation en place l'an dernier quand le repas végétarien était servi uniquement les mardis perturbe les élèves et parents.	**Nous allons revenir au fonctionnement de l'an dernier à ce niveau**
	Les élèves demandent davantage de sauces telles que le ketchup ou la mayonnaise et à ce qu'ils puissent aussi en avoir à volonté lorsqu'il y a des produits frits (idem pour le sel et le poivre)	**La règlementation en restauration scolaire nous interdit ce type d'accompagnement. Nous en proposons déjà le jour où les frites sont au menu (même si ce n'est pas à volonté ;-))**
	Il y a de gros problèmes de nettoyage de la vaisselle que ce soit les plateaux, verres, verrines ou couverts. **De plus certaines fourchettes présentent des aspérités.**	**Un nouveau lave-vaisselle va être mise ne place durant les congés de Noël afin de facilité le travail des personnes en poste et gagner du temps. Cependant la machine actuelle fonctionne correctement et est suffisamment calibrée pour le nombre**

		de repas. Les process doivent impérativement être revus avant le changement. **Les fourchettes vont être contrôlées.**
	Plusieurs remarques sont faites pas les élèves sur le port d'équipements de protection tel que des charlottes ou gants afin d'éviter au maximum les cheveux dans les plats. Certains plats (quiche par exemple) sont aussi servis à la main.	**La société indique que les personnels ont à disposition l'ensemble des EPI (équipements de protection individuels) et que des rappels à l'ordre vont être faits très rapidement. Il en est de même pour l'utilisation des matériels de services.**
Les élèves apprécient le nouvel environnement de la salle avec le self-service et le fait pouvoir manger avec leurs camarades sur de grandes tables	Néanmoins les banquettes sont toujours prises par les mêmes élèves et il est parfois difficile de s'installer avec tous ces camarades car les tables sont déjà prises.	
	Les temps d'attentes sont parfois un peu longs ce qui réduit le temps de repas.	**La direction est sensible à ceci et a déjà modifié l'organisation. A suivre.**
Le système de tri participatif est apprécié	Il pose cependant problème pour les plus petits qui ne font pas toujours attention. Ils n'acceptent pas forcement l'aide des CM2 qui ne savent pas si ils doivent continuer à aider…	**La direction tient à remercier tout particulièrement les élèves de CM2 qui interviennent depuis le début de l'année pour accompagner et aider les plus petits que ce soit au moment du service qu'au niveau du tri participatif. Cette entraide, présente dans beaucoup d'établissement, est une vrai réussite à l'école même si il est parfois difficile de se positionner avec les plus jeunes. Ne pas hésiter à en parler.** **Afin de faciliter le tri au niveau des denrées alimentaires, le meuble a été modifié jeudi 23 (à suivre).**
A noter qu'une armoire réfrigérée va être acheté afin de pouvoir, comme pour le collège, avoir un espace « table de troc ». les élèves ayant par exemple pris un yaourt mais ne le souhaitant finalement pas pourront le déposer pour qu'un camarade en souhaitant deux puisse le prendre.		

Remarques des représentants des parents d'élèves sur la prestation :

Les parents d'élèves ont été très attentifs aux remarques des élèves de la commission et n'ont pu que confirmer toutes les problématiques mises en avant par les délégués des classes de CE2-CM1 à CM2.

Un très fort mécontentement des parents d'élèves est à noter assorti d'une incompréhension quant à l'évolution à la baisse de la qualité de la prestation dans sa globalité depuis la rentrée scolaire.

Les représentants des parents d'élèves ont notamment insisté en complément des remarques élèves sur les points suivant :

- La propreté de la vaisselle et des plateaux,

- Le respect des règles d'hygiène (non port de gants, charlottes, ….)
  Concernant ces deux points, les membres de la commission se posent la question du qui fait quoi notamment en termes de contrôles des procédures et de l'hygiène ainsi que des missions des personnels.

  La société de restauration précise que les procédures internes sont contrôlées par la gérante du site (à minima 1 fois par semaine sur le site de l'école) mais avant tout de la responsabilité des personnels. Concernant l'hygiène, en plus des contrôles internes à la société de restauration, un laboratoire d'analyse vient de façon inopinée sur site pour procéder à des vérifications.
  L'établissement travail également depuis deux ans avec un consultant extérieur spécialisé en restauration collective qui effectue lui aussi des contrôles inopinés en matière d'hygiène mais aussi au niveau du respect des demandes de l'établissement et plus particulièrement du cahier des charges.

- La gestion des quantités que ce soit celles servies ou celles produites (intolérable qu'il manque des portions et c'est encore arrivé deux fois cette semaine !) et ceci aussi bien pour les entrées, laitages, desserts ou plats protidiques et accompagnements.

  La direction demande que soit impérativement respecté à minima les recommandations pour le repas principal de la journée ; une attention particulière doit également être portée à l'enfant et à son développement car les recommandations, dans les textes, sont les mêmes, pour tous les enfants en fonction de leurs tranches d'âge (maternelle et élémentaire) alors que leurs développements physiques et donc les besoins nutritionnels peuvent être complètement différents. Le fait d'avoir une équipe stables sur le site et notamment au service permet aussi de répondre à cette problématique du fait de la connaissance des élèves.

- Certains plats proposés ne sont pas cuisinés correctement (crèpes encore congelée, riz non cuit ; … !) mais tout de même servis aux enfants ; Sur ce point aussi se pose la question des contrôles… ,

- Les menus ne semblent pas étudiés pour des enfants de maternelle et élémentaire,

- Pas de transmission des menus.

  La direction souligne que le problème sur la transmission des menus pour analyse par les services de l'établissement (accompagné par celle du consultant extérieur) durant depuis 2 ans (Cf comptes-rendus des commissions de restauration du collège sur le site de l'établissement). La situation a empiré depuis le début de l'année 23-24 et particulièrement depuis octobre ; l'établissement découvrant les menus proposés aux élèves (école-collège-lycée) chaque début de semaine voir même au jour le jour !
  Ceci doit impérativement changer mais cette remarque a déjà été faite à plusieurs reprises à la société de restauration.
  Nous avons pu, lors de cette commission, étudier les menus entre le 04 décembre et le 22 décembre (voir ci-dessous).

- **Les parents d'élèves insistent fortement sur le mécontentement général par rapport à la restauration du primaire et sur le lien qu'ils se doivent d'avoir, en qualité de membres du bureau APEL et de la commission de restauration, avec les autres parents qui échangent très régulièrement sur ce thème dernièrement. Des changements sont attendus d'urgence.**

  Ils demandent également à pouvoir venir durant les temps de services afin de se rendre compte des problématiques et/ou évolutions.

La direction ne peut qu'être en accord avec l'ensemble des remarques ; celles-ci correspondant à ce qui a été remonté à la société de restauration lors des derniers échanges avec la direction régionale.

Concernant la demande de visite sur site lors des services de restauration et compte tenu de la situation actuelle à l'école, les membres de la commission pourront venir n'importe quel jour jusqu'aux congés de noël. Il sera cependant nécessaire de prévenir la direction de l'école ainsi que le directeur des services de l'établissement (gestion@isc-vdb.fr).

Étude des menus :

Les échanges et la situation actuelle ont amené les représentants de l'APEL et le direction de l'établissement à une réflexion quant aux nouveautés mises en place cette année et relatives à la possibilité pour les élèves de la grande section au CM2 d'avoir un choix pour les entrées, laitages et desserts.
Il a été décidé de revenir au fonctionnement qui était en place depuis toujours à l'école à savoir un menu unique pour l'ensemble des élèves. Le fait d'avoir deux choix au niveau des hors d'œuvre, laitages et desserts n'est pas complètement abandonné car l'idée était plutôt intéressante pour les élèves mais nous attendrons d'avoir à nouveau un niveau de prestation conforme à ce que nous attendons pour les élèves de l'école.

Les menus des trois semaines de décembre ont été repris jours par jours et un choix a été fait en concertation entre les représentants des parents d'élèves, la société de restauration et la direction de l'établissement. Vous les trouverez ci-après.

En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr
Vous pouvez également vous rapprocher de M. BARRAT ou de Mme DORÉ.

Animations 2023-2024 :

Nous n'avons pas pu aborder les animations 2023-2024 avec les élèves durant cette commission. En voici la présentation ci-dessous.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

Une nouvelle commission aura lieu dès la rentrée des congés d'hiver afin de faire un point sur l'évolution de la prestation de restauration

Stéphane Coffinet

ISC Institution du Sacré-Cœur La Ville du Bois 91620

MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE 2023
ÉCOLE NOTRE-DAME

LUNDI 04	MARDI 05 MENU VEGETARIEN	JEUDI 07	VENDREDI 08
ÉMINCE DE BŒUF EN SAUCE GOULASH POMMES DE TERRE NOISETTE BRIE YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS MIXÉS	CAROTTES RAPÉS TORTIS AUX LÉGUMES ÎLE FLOTTANTE	TERRINE DE SAUMON GRATIN DE COURGE AUX LENTILLES MARBRÉ CHOCOLAT	HOKI SAUCE TOMATE CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE À TARTINER SMOOTHIE FRAISE BANANE
LUNDI 11	MARDI 12 MENU VEGETARIEN	JEUDI 14	VENDREDI 15
FILET DE POULET SAUCE FORESTIÈRE ONDUE DE POIREAUX/PUREE POMME DE TERR YAOURT NATURE SUCRÉ COMPOTE DE POMMES	BETTERAVES PÂTES SAUCE TOMATE BROWNIE AU CHOCOLAT	PÂTÉ DE FOIE CORNICHON OMELETTE EPINARDS A LA CRÉME YAOURT AROMATISÉ	FILET DE LIEU NOIR SAUCE NANTUA SEMOULE GOUDA FRUIT DE SAISON
LUNDI 18	MARDI 19 MENU VEGETARIEN	JEUDI 21	VENDREDI 22
SAUTÉ DE BŒUF PETIT POIS PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUITÉ CRÊPE AU CHOCOLAT	ENDIVES PENNE SAUCE RICOTTA ÉPINARDS LIÉGEOIS CHOCOLAT	TERRINE DE CARNARD GASCOGNE AIGUILLETTES DE POULET AUX MARRONS HARICOTS VERTS SAUTÉES POMMES DE TERRE NOISETTE BÛCHE AU CHOCOLAT/ CLÉMENTINE	FILET DE MERLU A L'OSEILLE RIZ ASSORTIEMENT DE FROMAGES SALADE DE FRUITS

Origine France · Plat végétarien · Dessert de ma mamie · Pêche responsable · Recette du chef · De saison · Tutti Frutti